



## LA CARTE DES DESSERTS

\$ 220

---

### LE CHOCOLAT SENSATION

crèmeux au chocolat, glace araguani et brisures de biscuit

Creamy 'Guanaja' chocolate and ice-cream with chocolate biscuit

\* \* \*

### LA MANGUE PERROQUET

dans sa coque de chocolat Opalys, crèmeux et cœur fondant aux fruits exotiques

"Perroquet" Mango in white chocolate shell with exotic fruits heart

\* \* \*

### LE MELON

"KOCHI & TOSA", crispy de yaourt, sorbet fromage blanc, passion et carotte

"KOCHI & TOSA" melon with crispy yogurt,

fromage blanc sorbet & passionfruit carrot sauce

\* \* \*

### LA GARIGUETTE

en vacherin glacé, symphonie gourmande à la fraise et meringue craquante

French strawberry vacherin with sorbet and crispy meringue

\* \* \*

### LE CITRON

crème légère en sucre soufflé, surprise glacée au basilic

Refreshing sugar sphere with lemon mousse and basil and lime sorbet

\* \* \*

### LA CHARTREUSE VERTE

en traditionnel soufflé chaud, escorté de sa crème glacée à la pistache de Sicile

Green chartreuse soufflé with Sicilian pistachio ice-cream

(Preparation time is 20 minutes)

Please advise us if you have any food allergies

All items are subject to 10% service charge